

Opintomatka Ahvenanmaalle 13.–16.9.2006

Helena Kauppinen:

Kirsikkaa ja pensasmustikkaa Sven Anders Danielssonin tilalla

KIRSIKKA

Sven Anders Danielsson viljelee tilallaan sokerijuurikasta 9 ha, punasipulia 2,5 ha, 'sipsi'perunaa (Saturna) 4,5 ha sekä pensasmustikkaa 1 ha ja kirsikkaa 40 a alalla.

Kirsikka-alaa hän aikoo lähitulevaisuudessa kasvattaa yhteen hehtaariin. Ahvenanmaalla on Danielssonin lisäksi 2 muuta ammattimaista kirsikanviljelijää.

Ensimmäiset kirsikkansa Danielsson istutti toissa keväänä, nyt puut ovat n. 2-2,5 m korkeita. Lajikkeina hänellä on Regina ja Gordea, puut on vartettu Gisela 5 perusrungolle. Van-lajiketta hänellä oli myös muutama puu, mutta ne eivät ole menestyneet.

Ensimmäinen kirsikkatunneli pystytettiin tilalla viime keväänä. Tunnelin koko on 8 x 60 m.. Haygrove-tunnelin toimitus viivästyi hieman, joten maa oli jo ehtinyt kuivua kovaksi. Kuivuus, samoin kuin kivisyys aiheutti jonkin verran vaikeuksia jalkojen pystytyksessä. Kaarien taivutuksen, jalkojen kairaamisen ja pystytyksen hoiti valmistaja tilalle tuodulla kalustollaan. Muovin nostossa käytettiin työryhmää, jossa 6 henkeä veti muovin kaarien päälle muutamassa tunnissa. Muovi oli tilalla käydessämme (15.9.)jo otettu pois, sillä syystuulen kanssa oli ollut ongelmia. Samaa muovia voidaan käyttää n. 4 vuotta, kun se talveksi otetaan pois.



kuva Kari Korhonen

Kaikki kirsikkarivit tullaan kattamaan tunneleilla. Tunnelit suojaavat kirsikoita Danielssonin mukaan kevähalluilta, linnuilta ja sateelta, joka saattaa aiheuttaa kypsymässä oleviin kirsikoihin halkeamia. Nyt näkemämme tunneli oli 8 m leveä, mutta jatkossa Danielsson aikoo käyttää 6 m leveitä tunneleita, joihin hänen käyttämänsä kirsikan riviväli sopii paremmin (2 riviä / tunneli). Kirsikkarivi näyttäisi Danielssonin mukaan vaativan 2 tihkulettoa/rivi, jotta tällaisina aurinkoisina kesinä kastelu olisi riittävää.

Danielsson on hankkinut kirsikan taimet Belgiasta. Taimitiheys on 1500 puuta / hehtaari. Taimien hinta tilalle toimitettuna oli noin 10 € / kpl. Puut tulevat satoikään 5 vuoden kuluttua jolloin satotavoite on 10tn/ha (1500kpl/ha). Taimet on leikattu keväällä, kilpalatva on poistettu ja alempia oksia typistetty haaromisen edistämiseksi. Latva katkaistaan, kun puu on täysimittainen.

Rikkaruohontorjuntaan Danielsson käyttää Bastaa, ja kun puut tulevat isommiksi, rikkaruohot torjutaan niiden juurilta glyfosaatilla. Kirvoja vastaan kasvusto on ruiskutettu kaksi kertaa, ja kerran sienitauteja vastaan, mutta tämä ruiskutus tulee jatkossa katteen ansiosta jäämään pois. Danielsson kertoi, että norjalaisten tutkimusten mukaan kirsikan pölyttämiseen tarvitaan kolme pesää/ha

Puiden voi odottaa tuottavan satoa 20 vuotta. Normaali sato puuta kohden on esimerkiksi 4-5 kiloa. Sven Anders Danielsson uskoo kirsikoiden käyvän kaupaksi paremmin kuin omena, tunneleista sato valmistuu heti Euroopasta tulevien kirsikoiden jälkeen. Tuotantonsa Sven Anders markkinoi ÅGL:n kautta.

MUSTIKKA

Danielssonin mustikkapellolla oli juuri menossa ensimmäinen varsinainen satovuosi. 5 vuotta sitten istutetut taimet ovat nyt 8 vuotiaita, jolloin ne alkavat tuottaa satoa. Hän on valinnut istutuksiin 3-vuotiaita taimia, koska 2-vuotiaiden kohdalla oli esiintynyt talvehtimisongelmia. 3-vuotaiden taimien hinta Saksasta hankittuna on n. 5 €/ kpl. Lajikkeina tilalla ovat Patriot, Reka, Toro, Bluetta ja Hardyblue. Näiden lajikkeiden marjat ovat huomattavasti suuremmat kuin kotimaisissa lajikkeissa. Lajikkeet on istutettu pölytyksen vuoksi kymmenen sarjoissa, ja aina samalla kohtaa viereisessä rivissä on eri lajiketta.

Ensi vuonna Danielsson aikoo istuttaa myös Johanna- ja Sweetheart-lajikkeita, jotka tilalle hankitaan Belgiasta. Taimia on saatavana sekä paljasjuurisina että paakkutaimina, joita Danielsson pitää parempina.

Tilalla käy säännöllisesti ProAgrian puutarhaneuvoja, sekä myös ruotsalainen neuvoja.

Maan happamuutta on laskettu lisäämällä puun kuorta. Maan pH pidetään matalana lisäämällä kasteluveteen rikkihappoa.. Kasteluveden pH on 4,5, näin kasvualustan happamuus saadaan pidettyä 5-5,5:ssa.

Käytävillä kasvavan valkoapilan leviäminen riveihin on ongelma. Jatkossa Danielsson aikoo käyttää leveämpää katekangasta, jotta hän pystyy ruiskuttamaan rikkakasvit käytävän reunasta.



kuva Kari Korhonen

Mustikan pölytyksessä käytetään kimalaisia. Kasvinsuojeluongelmia ei ole ollut, vain ampiaiset ovat poimijoiden riesana satoa korjattaessa.

Danielssonin kokemuksen mukaan yksi henkilö poimii n. 70 kg mustikoita päivässä. 250 g:n tukkuhinta on ollut 2,10 € + alv. Mustikat markkinoidaan ÅGL:n kautta. Danielsson ei usko mustikan itsepoiminnan onnistuvan sen epätasaisesta kypsymisestä johtuen. Pensasmustikka kestää markkinakelpoisena varastointia lähes 2 viikkoa.

Danielsson aikoo tulevaisuudessa laajentaa mustikan viljelyään kahteen hehtaariin. Lisäksi hän aikoo kattaa mustikat tunneleilla. Tavoitteena on saada sato kypsymään jo turisticaikaan, jotta hän voi markkinoida ne lukuisille Ahvenanmaan turisteille.

Helena Kauppinen:

Harry Söderbergillä monipuolista tuotantoa

Harry Söderberg viljelee monipuolisesti vihanneksia ja marjoja 5 ha:n tilallaan. Hänellä on tuotannossaan vadelmaa, mansikkaa, maissia ja vihannesten taimia toisille viljelijöille. Vihannesten taimia tilalla tuotetaan vuosittain n. 1,2 milj. kappaletta. Söderberg on ainoa ammattimainen vadelmanviljelijä Ahvenanmaalla, mansikan viljelijöitä on kaksi ja maissia viljelee hänen lisäkseen 3-4 muuta viljelijää. Talvisin Söderberg urakoi omenatiloilla suorittaen omenan hoitoleikkauksia.

VADELMA

Vadelmalajikkeista Söderbergillä on viljelyssään Glen Ampple- ja Steora-lajikkeet. Steorasta Söderbergillä on kolmen vuoden kokemus, lajike on osoittautunut satoisaksi, marjoissa on hiukan villivadelman aromia, mutta ne ovat jonkin verran pehmeitä. Glen Ampplea Söderbergillä on ollut vasta kaksi vuotta, marjat ovat hyviä, mutta talvenkestävyys on toistaiseksi arvoitus. Tänä kesänä vadelmat kärsivät kuivuudesta, ja kun loppukesällä saatiin sateita, ne ampaisivat voimakkaaseen kasvuun. Söderbergiä askarruttaa nyt, kuinka vadelmat tuleentuvat syksyn aikana

Vanhemmat lajikkeet Muskoka ja Allongin tulevat Söderbergillä poistumaan viljelystä, mikäli uutuudet osoittautuvat hyväksi.

Söderbergillä on tulossa 4000 m² tunneliala, josta osa on ollut jo käytössä. Tunnelit on suunniteltu siten, että niissä voidaan viljellä vuoroviljelynä vadelmaa, mansikkaa ja esimerkiksi maissia, eikä tunneleiden kaaria tarvitse välillä siirtää. Hänellä on käytössään vadelmalla hyvin kapea riviväli, sillä hän ei suorita kasvinsuojeluruiskutuksia lainkaan. Marjat markkinoidaan itsepoimintana, ja asiakkaat arvostavat ilman torjunta-aineita tuotettuja marjoja.



kuva Arja Raatikainen

Haygrove-tunnelit on tilalle pystytetty melko viettävään rantarinteeseen. Tuulisen paikan vuoksi niihin on jouduttu laittamaan lisätukia. Kivisen maan vuoksi jalkojen pystyttämisessä oli vaikeuksia, ja joitakin jalkoja on jouduttu jättämään vähän lähemmäksi maan pintaa. Kuluneena kesänä tuuli aiheutti ongelmia myös päätymuovien kanssa, jotka lepattivat vahingoittaen kasvustoa. Jatkossa on tarkoitus laittaa tukevammat ja painavammat päätymuovit.

MANSIKKA

Söderbergillä on mansikkaa sekä kasvihuoneessa, tunnelissa että avomaalla. Hän katsoo riskien olevan pienempiä, kun tuotantoa on hajautettu. Lajikkeina tilalla on Honey, Polka, ja Florence. Myöskään mansikkaa Söderberg ei ruiskuta, hän katsoo, ettei sille ole tarvetta. Siitä huolimatta hän kertoo saavansa satoa 10 000 kg /ha. Mahdollisia talvivaurioita Söderberg pitää pahempana ongelmana kuin tuholaisia. Polka kestää ilman talven ilman suojausta, muilla lajikkeilla käytetään talviharsoja. Mansikka markkinoidaan myös itsepoimijoille.



kuva Arja Raatikainen



kuva Arja Raatikainen

MAISSI

Söderberg tuottaa aikaista maissia tunnelissa paikallisille markkinoille. Vaikka maissi kasvatetaan tunnelissa, se istutetaan taimista. Maissi tuottaa vain yhden kunnan tähkän tainta kohden, tähkä painaa 300 -350 g. Maissin maku on parhaimmillaan heti poiminnan jälkeen, mitä aikaisempi lajike sen nopeammin sen tulisi päästä markkinoille. Lajikkeena Söderbergillä on Early Bird.



kuva Kari Korhonen

Jarmo Heikkilä:

Omenaa ja vihanneksia Folke Lindblomin tilalla

Lindblomin tila on yksi kuudestakymmenestä omenan viljelijästä Ahvenanmaalla. Tilalla on 4,5 ha omenaa ja 5 – 6 ha vihanneksia. Tilalla lisätään jatkossa omenaa ja vähennetään vihanneksien pinta-alaa. Viljelijän isä aloitti vuonna 1968 omenanviljelyn. Silloin istutettiin Loba. Folke Lindblom otti tilan haltuunsa 1981 ja on istuttanut lisää omenaa. Tilan pellot ovat salaojitettut.

Vihanneksista viljellään aikaista ja myöhäistuotannosta jäävuorisalaattia, kiinankaalia ja tilliä. Vihannesten viljely keväällä aloitetaan harson alla 10 – 15 huhtikuuta. Halloja on alueella jopa kesäkuun ensimmäiselle viikolle asti.

Omenapuun taimet ostetaan Belgiasta ja Hollannista. Isommat 5 – 8 oksaiset taimet tuottavat jo seuraavana vuonna hedelmiä. Ne ovat 2 vuotiaita. Avojuurisina tilalle toimitettuina ne maksavat 1 – 2 € kappaleelta. Perusrunkona käytetään B9, M106 ja M26 perusrunkoja. Pohjoismaisille lajikkeille vartetut taimet on tilattava pari vuotta aiemmin. Isot tilat tilaavat itse taimensa. Muille tiloille muutama tila tilaa yhteistilauksena taimet. Tilalle on istutettu välirungollisia puita. Välirunkoa käytetään viljelijän mukaan kun halutaan hillitä enemmän puun kasvua tai jotkin lajikkeet eivät sovi

yhteen suoraan vartettavaksi. Väilirunkona on käytetty Goldenia. Tilalla väilirungollisten puiden talvehtimisessa ei ole ollut ongelmia.



Väilirunkopuu. Kuva Helena Kauppinen

15. syyskuuta tilalla oli meneillään Atlaksen poiminta. Lobo ja Aroma oli vielä poimimatta. Muut lajikkeet oli jo poimittu.

M26 perusrungollisista puista osa on ilman tukitolppaa. M106 perusrungollisilla puilla on käytetty tukitolppia. Tilalla ei ole käytetty omenapuiden tukemiseen välilankoja. Kun puissa on paljon satoa ja tuulee, niin välilangoilla tuettaessa kaatuu koko rivi. Myös hirvet vie lankoja mukanaan kaataen useita puita. Tukitolpat ovat kyllästettyä mäntyä. Tukitolpan hinta on ollut 3 – 4 € tolpalta tilalle toimitettuna. Puolasta on tullut huonosti kyllästettyjä tolppia erä, mitkä lahoavat maassa olevalta osaltaan vuodessa.

Summerdet lajikkeen kanssa on ollut ongelmia. Rubenola lajikkeelle tyypillistä on , että tulee kuoppaan ruostetta ensimmäisenä vuotena ja sitten ei enää ruostetta esiinny. Tilalla koetaan mielenkiintoisiksi lajikkeiksi nyt Discovery, Summerdale, Aroma ja Lobo. Pirjaa ei viljellä pienen koon takia. Aromassa on tänä vuonna paljon ruostevaurioita. Kukinnan aikaan tuli hallavaurioita, sillä hallaa oli jopa -8 astetta. Tuolloin omena menee 2lk:n omenaksi. 2lk:n omenaa ei juuri myydä vaan se menee käytön puutteessa metsään. Lobon tilalle on nousemassa Santana, Rubenola ja Raike. Santana on Ahvenanmaalla rajoilla ehtiikö valmistua. Rubenola on hyvä varastolajike. Lobon korvaavat lajikkeet ovat sitä 1 – 2 viikkoa myöhäisempiä. Fuji-lajiketta ei ole kokeiltu.

MTK:n lajikkeet ovat poistuneet Ahvenanmaalta viljelyksestä. Tilalla on myyntiin viljelyssä 10 – 12 omenalajiketta. osaa on vain muutama puu.



Hallavaurio omenassa. Kuva Helena Kauppinen

Viimevuosina on yleistynyt tiiviimpi istutus. Tilalla käytetään taimivälinä 80 cm, mikä tuntui viljelijästä sopivalta väliltä. Joillakin tiloilla käytetään jopa vain 60 cm:n väliä. B9 perusrungon voi laittaa jopa 60 cm välillä. Tiheäistutuksen etuna pidetään työn helpottumista ja sadon saamista nopeammin. Rivivälinä on 3,5 metriä. Hoitotoimenpiteet tehdään kapealla traktorilla. Hehtaarilla on 1500 – 3000 puuta. Riviväleissä käytetään matalakasvuista heinäseosta.

Puiden leikkaus tehdään keväällä. Latva lyhennetään ja kun riittävän korkea puu, niin latva kokonaan poikki. Oksia ei typistetä, vaan koko oksa poistetaan jos tarve poistaa. Oksa poistetaan jos se on huono tai liian paksu. Oksa on liian paksu, kun sen paksuus oksan paksuus on yli puolet oksan kohdalla olevan rungon paksuudesta. Kesällä voidaan poistaa oksia, myös jos puussa on liikaa lehtiä. Kun oksa poistetaan, niin leikkaus tehdään ns linnunnokka-leikkauksena. Tällä leikkauksella saadaan n 70 – 80 %:ssa tapauksista uusi oksa kasvamaan vanhan oksan alapuolelta. Omenapuista otetaan satoa 20 vuotta. Omenapuu pyritään leikkauksilla saamaan kartiomaiseksi joulukuusimuotoon. latvaan koitetaan saamaan lyhyempiä oksia. lajikkeesta on kuulemma kiinni onko latvassa miten oksia vai pitkiä oksattomia välejä.

Ahvenanmaalla on peurat viljelysten riesana. Omenatarhat on suojattava verkkoaidoilla niitä vastaan. Tilalla ei ole ollut myyräongelmia, kun rikkaruohot on pidetty poissa puiden juurilta. Rikkaruohot on ruiskutettu Reglonella. Kolme vuotta ja vanhempien omenaviljelysten rivit on ruiskutettu Roundupilla.

Kasvitauteja vastaan on tänä vuonna ruiskutettu yhteensä 8 kertaa, joista 6 kertaa rupea vastaan. Rupeavastaan on ruiskutettu Delan, Candik, Baikor ja Skalalla. Feromonpyydyksien avulla

selvitetään tarvetta tuholaisia vastaan ruikutustarpeet. Tänä vuonna ei ole tarvinnut ruiskuttaa pihlajanmarjakoita vastaan. Kerran on ruiskutettu hedelmäpunkkia vastaan. Kaksi kertaa on ruiskutettu kirvoja vastaan Metosystoksella.

kastelu hoidetaan tihkukasteluna, minkä mukana annetaan myös lannoitus jatkossa. Nyt lannoitus on annettu lehtilannoituksena. lannoitus perustuu puun kasvuun ja sadon määrään. jos epävarmuutta, niin otetaan lehtianalyysi.

Kulunut kesä on ollut kuiva ja kaikille puille ei heti ollut saatu kastelua, niin omenat ovat jääneet tällöin pieniksi. Vierailuhetkellä lämpösumma omenatarhalla oli noin 1400 – 1500. Lämpösummaa seurataan jatkuvasti. kasvukausi alkaa huhtikuun lopulla ja loppuu lokakuun puoliväliin. Talvella lunta on vaihtelevasti. Kuitenkin jos lunta on niin 10 – 20 cm. Lumikuormat eivät aiheuta painaamia omenatarhassa. pakkasta on talvella yleensä maksimissaan 20 – 25 astetta viikon verran yhteen kyytiin. joskus on ollut jopa 30 astetta pari päivää pakkasta. Tuuli on lumikuormaa isompi ongelma Ahvenanmaalla. Tuuli katkaisee herkästi sadon painamat oksat. Lindblomin tilalla tuuli ei kuitenkaan ole ongelma.

Ensimmäisenä vuotena satoa tulee 5 – 10 tonnia hehtaarilta. varttuneista kasvustoista satoa saadaan 25 – 30 tonnia hehtaarilta. Yksi poimija pystyy poimia omenoita tonnin verran, riippuen omenien koosta ja lajikkeesta miten lujasti omenat puussa kiinni. Valkeakuulas ja Melba poimitaan vähitellen puusta moneen kertaan, mutta muut lajikkeet poimitaan koko puu kerrallaan.

Lajittelu tapahtuu varastolla koneellisesti. Ykkösluokan omena on vähintään 60 mm. Ahvenanmaalle on rakenteilla kaksi muunnetunilmakehän varastoa. Tilalla on oma kosteavarasto, koska tilalla on aiemmin kasvatettu kiinankaalia varastoon asti. Omena hyötyy myös kosteavastastosta. Varaston koko on 110 neliötä ja tilavuus 440 kuutiota. Varastoimislämpötila on +6 astetta, missä omenat säilyvät joulukuun asti. Ilmankosteus on n 90 %. Ilma kiertää kaikkialla varastossa. Seinäeristeenä oleva vuorivilla ei ole niin hyvä kuin olisi styrokseksi.

Tilalla itse pakataan omenat ja markkinoidaan ÅL:n kautta. Omenoiden hintataso muuttuu lajikkeen mukaan. Hinta on 1 € luokkaa kilolta ja Samosta saadaan 0,7 € kilolta. Talviomenasta taas saadaan euro kilolta. Viljelijä möi 12 kilon laatikoissa Discoverya 15 eurolla. markkinoiden kannalta tulisi tuottaa mahdollisimman tasaisesti omenoita koko sesongin aikana.

Tilalla on viljelijäperheen lisäksi palkattuna kasvukaudella 2 työntekijää ja poiminta-aikaan useampia. Työvoimaa on lähinnä Romaniasta ja myös muutamia Latviasta sekä Liettuasta. Ulkomaalaiset saavat omenoiden poimintaan Ahvenanmaalle työlupia hyvin, sillä ahvenanmaalaiset itse eivät poimi omenoita.

Tila ei käytä omenanviljelyksessä ulkomaalaisia konsultteja. Ulkomaalaisia konsultteja Ahvenanmaalla käyttää 5 – 10 tilaa. Tilalla on kontaktit Ruotsiin ja Belgiaan. Tuontitaimiin tila on ollut tyytyväinen. Viljelijä katsoo pärjäävänsä taloudellisesti. Viljelijä pitää vaikeimpana omenanviljelyssä markkinointia. Raakileharvennus koetaan työlääksi. Jos halutaan 65 mm omenoita, niin raakileharvennus tulee suorittaa heinäkuun puolen välin ja elokuun alun aikana.

Jarmo Heikkilä:

Tjudön tilalla sato kypsyy tammitynnyreissä

Westergård eli länsitalon tila on ollut suvun hallussa jo vuodesta 1670 lähtien. Tilan nykyinen omistaja on Ingmar Eriksson. Ennen tilalla kasvatettiin karjaa, viljeltiin vehnää, kauraa, ohraa ja ruista. Vuonna 1975 istutettiin omenapuita. Nykyisin tilan koko on n 60 hehtaaria, josta 15 ha on peltoa ja loput metsä ja laidunalueita. Tilalla kasvaa 10 000 omenapuuta ja 2 500 kirsikkapuuta. Ahvenanmaan kansantuotteesta tulee merenkulusta n 45 prosenttia.

Tilan päärakennus on omistajan vanhempien vuonna 1957 rakentama. Ahkerat vanhemmat tekivät talon paikanpäällä tehdyistä savitiilistä. Nykyiselle käytölle n 450 neliön talo on tosin turhan iso. Puimala on rakennettu 1945 ja siinä on ollut myös saha ja mylly. Nykyisin puimalassa on ravintola. Vanha navetta on kylmähuoneena omenoita varten. Tilalla on ollut hopeakettutarha. Aikoinaan tilalla oli paljon väkeä.

Nykyisen isännän veljenpoika Peter ”Bongo” Eriksson osti tilan ja alkoi valmistaa viinejä ja viinaa kymmenen vuotta sitten. Tammikuussa 2005 hän menehtyi ja tila siirtyi nykyiselle omistajalle. Toiveena on että Peterin poika jatkaisi tulevaisuudessa tilanpitoa.

Ahvenanmaalla omenapuiden tiivisistutus on ollut käytössä 4 – 5 vuotta. Nykyisin istutusväli tilalla on 60 cm, kun aikoinaan se oli 2 metriä. Kuluttajat ja keskusliikkeet vaativat uusia makuja ja lajikkeita. Uudet lajikkeet antavat satoa vain 15 vuotta. Tilan omenasato on vuosittain 200 – 250 tonnia. Kuivuus on ollut tämän vuoden kiusana omenan viljelyksessä. Viime vuonna omenasta saatiin alle 0,50 € kilolta. Tilalla käy toukokuun alusta syyskuun loppuun n 25 000 turistia.

Tilalla kasvatettavat kirsikat ovat makeakirsikoita. Taimet ovat Norjasta ostettuja. Kirsikat poimitaan käsin. Lintuverkot maksavat liikaa, joten linnut syövät sadosta noin kolmanneksen.

Kauriit ovat riesana viljelyksillä. Kauriita istutettiin Ahvenanmaalle 40 vuotta sitten Ruotsista. Nykyisin päivittäin sattuu kauriin ja auton kolari.

Loka marraskuussa alkaa viininvalmistus. Omenat pestään ja niille tehdään laatukontrolli. Viininvalmistukseen käytetään kakkosluokan omenaa. Se on alle 55 mm, mutta muuten ihan virheetöntä. Siinä ei saa olla homepilkkuja eikä se saa olla ylikypsä. Tila ostaa muilta tiloilta tarvittaessa lisää kakkosluokan omenaa 10 sentin kilohinnalla. Muuten kakkosluokan omena päätyisi metsään kauriiden ravinnoksi.

Omenat murskataan ja murskeesta prässätään mehu. Puristusjäte viedään metsään. Mehua laitetaan 5000 litran säiliöön, mihin lisätään 700 kiloa sokeria ja kilo viinihiivaa. Viinihiivaa lisätään jotta saadaan tahdotunlainen käyminen aikaiseksi, vaikka kaikkien marjojen ja hedelmien kuoreissa onkin luontaisesti villihiivaa. Noin 35 000 litraa sopii kaikkiin tankkeihin yhteensä nyt.

Mehu käy noin kolme kuukautta. Tuossa ajassa alkoholipitoisuus nousee n 12 prosenttiin. Yhdestä sokerimolekyylistä tulee hiivan avulla kaksi alkoholimolekyyliä. Käymisprosessi lopetetaan rikillä. Käymistuote pullotetaan automaattisesti. Viinipullo tulisi avata pari tuntia ennen juontia, jotta rikin haju ehtii poistua. Rikin haju tuntuu erityisesti nuorena viinissä. Hajua ilmenee niin puna- kuin valkoviinissäkin. Hyvä konsti rikin hajun poistamiseen on kaataa viini karahviin.



kuva Kari Korhonen

Väkevämpää valmistetaan tislaamalla. Tislaus suoritetaan samoin, riippumatta mitä tislataan. Tislaus perustuu veden ja alkoholin höyrystymiseen eri lämpötiloissa. Pannu täytetään siiderillä. Tislauspannu lämmitetään höyryllä. 65 asteen kuumuudessa metanoli höyrystyy. Kondensaattorissa se nesteytyy takaisin ja johdetaan viemäriin. Ranskalaiset sanovat metanolin osaa pieneksi vedeksi eli pääksi. 80 asteessa etanoli höyrystyy. Kondensaattorissa se nesteytyy ja saadaan sydän. Sydän tislataan toiseen kertaan vielä. Mikä jää on häntä eli lähinnä rasvahappoja. Kahdella tislauksella saadaan 60 – 65 prosenttista tislettä. 25 kilosta omenoita saadaan n 15 litraa siideriä ja siitä saadaan kahdella tislauksella n 1 litra tislettä.

Tisle laitetaan 230 litran tammitynnyreihin. Tynnyrit ovat Bordoviinien tynnyreitä Ranskasta. Tuore tammitynnyri antaa liikaa makua viinille. Tammi antaa parkkihappoa alkoholille. Tisle on väritöntä tällöin vielä, myös kirsikkatisle. Tammitynnyrissä tisle saa väriä ja aromia. Tammitynnyri ei vuoda ja antaa hengittää. Alkoholipitoisuus laskee tammitynnyrissä n 2 prosenttiyksikköä joka vuosi. Ilmaan haihtunutta alkoholia sanotaan enkelin janoksi. Viiden vuoden tammitynnyrissä kypsytyksajan aikana alkoholipitoisuus laskee n 55 prosenttiin. Kypsytyks tapahtuu n 15 asteen lämpötilassa. Lasipulloissa alkoholipitoisuus ei enää muutu. Kypsytetyn tavaran alkoholipitoisuus tasataan tuotteen alkoholipitoisuuteen laimentamalla tislattulla vedellä.

Calvadosta saisi pullottaa ja myydä jo kahden vuoden kypsytyksen jälkeen. Tjudön tilalla Calvadosia vastaava oma Älvados saa kypsyä vähintään 5 vuotta, jolloin se saa myös oikean värin. Nyt tilalla pullotetaan 7 vuotta kypsytettyä tavaraa. Älvados pullotetaan Saksassa käsin tehtyihin lasipulloihin: Koristeellinen lasipullo maksaa tilalle 15 euroa. Pullotus suoritetaan käsin, koska pullot ovat hyvin herkästi rikkoutuvia. Pullojen sulkemisessa käytetään vahaa. Älvados on galvados- ja konjakkityyppinen jalo juoma, jonka alkoholipitoisuus on 42 %.

Puolimakeaomenaviini valmistetaan aroma-omenoista ja joukkoon laitetaan vähän kirsikkaa. Viininmaku muuttuu hiukan nautittaessa sitä juuston kanssa. Joka vuosi valmistetaan sitä n 30 000 litraa. Suurin osa myydään tilalta suoraan.

Omenaliköörinä on Appleaud. Sen alkoholipitoisuus on 20,5 % tai 14,9 %. Laivat tahtovat miedompaa. Appleaudia nautitaan kahvin kanssa ja se sopii myös erilaisten drinkkien pohjaksi. Se pullotetaan Älvadoksen kanssa samanlaisiin käsin tehtyihin pulloihin. laivalla puolen litran pullo maksaa n 35 – 40 euroa.

Kirsikkasnapsi on 40 prosenttista. Siihen käytetty tisle on tislattu vain kertaalleen, sillä kirsikan aromi häviää toisessa tislauksessa.

Tilan metsästäjänsnapsi muistuttaa Jeegeriä. Se on 39 prosenttinen yrttiviina. Siltä puuttuu vielä virallinen nimi.

Tilalla valmistetaan myös vaaleaa ja tummaa rommia sokerijuurikkaan melassista. rommi on Kobba Libre. Tumma rommi valmistetaan tammitynnyrissä kypsyttämällä tai käyttämällä tammi lastuja. Sen alkoholipitoisuus on 40 prosenttia.

Puolimakeat viinit valmistetaan Aromasta ja kuivat viinit Atlaksesta. Muitakin lajikkeita käytetään valmistuksessa. Varastossa on n 25 000 litraa viimevuotista viiniä. Älvadosia on varastossa kypsymässä n 40 000 litraa. Tila ei saa viinejä vahvempaa myydä suoraan kuluttajille pulloittain. tilan ravintolassa voi maistaa laseittain vahvempiakin juomia. Tila saa antaa ravintolalle, jolla anniskeluluvat, niin vahvemmistakin tuotteista näytepullon. Muuten alkoholilainsäädäntö ja valvonta ovat tiukkoja

Tilalla on kesäisin kaksi strutsia vuokralla. Ravintolassa tarjoillaan strutsipataa ja strutsin fileetä. Strutsi on nopea eläin. Urosta kohden on kaksi naarasta. Strutsi munii joka toinen päivä kello 12 yhden munan. naaras voi munia jopa 30 vuotta. Strutsinmuna vastaa n 24 kananmunaa ja sen keittäminen kovaksi kestää n 4 tuntia. hautomisen hoitaa päivisin naaras ja öisin uros.

Ahvenanmaalaisten tuotteiden markkinointi;

varatoimitusjohtaja Risto Henrikssonin (ÅGL) esitelmästä muistiin kirjannut Markku Levy

Ahvenanmaalaiset tuottajat perustivat Ålands Trädgårdshall (ÅTH-nimisen) markkinointiyhtiön vuonna 1976. Perustaminen tuli ajankohtaiseksi koska ahvenanmaalaisten tuotteiden markkinat olivat lähes sataprosenttisesti Suomessa eivätkä tuottajat osanneet puhua suomea. Lisäksi pinta-alat olivat pieniä joten yksin he eivät olisi markkinoilla pärjänneet. Perustamisvaiheessa markkinointiyhtiöön liittyi 200 tuottajaa jotka tuottivat n 150 ha:n pinta-alalla hedelmiä ja vihanneksia.

Vuonna 1981 perustettiin Andelslaget Ålands Grönsakslager (ÅGL) parantamaan silloisen Ålands Trädgårdshall Ab:n vihanneksen kylmävarastointia. ÅGL on viljelijöiden omistama osuuskuntamuotoinen yritys. Liikeideana oli jäsenten ja muutamien ulkopuolisten tuottajien puutarhatuotteiden ja muiden elintarvikkeiden varastointi, pakkaaminen ja markkinointi.

Suomen liittyessä EU:n 1995 koko Ålands Trädgårdshall Ab:n (ÅTH) toiminta siirrettiin Andelslaget Ålands Grönsakslager –yritykselle (ÅGL). Ainoastaan tuotantokiinteistön omistus jäi

vanhalle yhtiölle. Tuolloin osuuskunnalle laadittiin toimintaohjelma ja yritys on ollut siitä lähtien EU:n hyväksymä tuottaja-organisaatio joka on saanut EU:lta vuosittain tukea (-95 n.100000mk ja nyt n. 200000€/v).

Osuuskunnassa on omistajia n. 250kpl ja osakkaat omistavat yhdestä neljäänkymmeneen osuutta tuotantomäärän mukaisessa suhteessa. Osuuden hinta on 150€. Uusilta jäseniltä peritään 1800€ joka vastaa osuuden taseen mukaista liittymismaksun arvoa.

Osuuspääomalle ei makseta korkoa vaan osa voitto-osuudesta jaetaan lisähintana (1-2%)myynnin määrän mukaisessa suhteessa. Henrikssonin mielestä lisähinta aktivoi viljelemään ja tuottamaan koska myyntimäärän arvo määrää lisähinnan.

Vuosittain osuuskunnan voitosta jätetään n.100000€ yrityksen taseeseen koska on huomattu, että vahvan taseen omaavan yrityksen on helpompi toimia uskottavasti markkinoilla. Osuuskunnan ensimmäiset 15 vuotta olivat vaikeita osin senkin takia, että yrityksen koko voitto jaettiin lisähintana tuottajille ja heikon taseen omaava yritys ei ollut uskottava ja tarpeeksi houkutteleva kauppakumppani.

ÅGL:n liikevaihto on n. 8,5-9 milj.€. Liikevaihto koostuu mm. seuraavien tuotteiden myynnistä: sipuli n.6-7milj.kg osuuskunnan suurin tuote, omena 1430 tn, kiinankaali 1100-1200tn, punasipuli 1000tn ja jäävuorisalaatti 250-400tn yhteensä organisaation kautta kulkee n. 11 milj. kg tuotteita.

Henkilökuntaa yrityksessä on n. 25 henkilöä josta 5-6 henkilöä on toimistossa ja loput pakkaamossa. Yrityksellä on myös oma viljelykonsulenti joka mm. ohjaa tuotantoa, antaa viljelyneuvontaa sekä järjestee yhteisostoja.

Henrikssonin mielestä pahin uhat kotimaiselle tuotannolle on se, että kuluttaja tottuu ulkolaiseen tuotteeseen jolloin ”kotimaisuuslisää” ei voi hinnoitella tuotteeseen. Hänen mielestä kotimaisuuslisä Suomeen myytäessä on merkittävä.

Tuotantoa pitäisi ohjata siten, että tuotanto ei saisi ylittää 5% enempää kulutusta. Jos tuotanto ylittää kulutuksen yli 5%:lla seurauksena on ostajan markkinat jolloin hinta automaattisesti laskee.

Mikä on tuottajaorganisaatio?

Tuottajaorganisaatio on hedelmien tai vihannesten tuottajien omasta aloitteestaan perustama markkinointiyritys. Tuottajaorganisaatio pitää olla kansallisesti hyväksytty, mikä edellyttää että siihen kuuluu tietty vähimmäismäärä jäseniä. Suomessa vähimmäismäärä on 10 jäsentuottajaa, jos yhteenlaskettu markkinoidun tuotannon arvo on vähintään 0,25 milj. € tai 5 jäsentuottajaa, jos markkinoidun tuotannon arvo on vähintään 0,5 milj. €. Suomessa hyväksyttäviä tuottajaorganisaatioita ovat ainoastaan osuuskunta- ja osakeyhtiömuotoiset yhteenliittymät.

Tuottajaorganisaatiot jaetaan yleisiin ja erikoistuneisiin. Yleisen tuottajaorganisaation kautta voidaan markkinoida kaikkia hedelmiä ja vihanneksia. Erikoistunut tuottajaorganisaatio voi olla erikoistunut johonkin seuraavista: hedelmät(ja marjat), vihannekset, jalostettavat tuotteet, sitruukset, pähkinät tai sienet. Tuottaja voi kuulua vain yhteen yleiseen tuottajaorganisaatioon, mutta useaan erikoistuneeseen organisaatioon samanaikaisesti.

Tuottajaorganisaatioon liittyvän tuottajan pitää sitoutua organisaatioon ja täyttää hänelle asetetut velvoitteet. Samoin organisaatiolla on velvollisuuksia niin viljelijöitä kuin viranomaisiakin kohtaan.

Viljelijän velvollisuutena on noudattaa tuottajaorganisaation sääntöjä. Säännöissä edellytetään mm. organisaation tarvitsemien tuotantoon liittyvien tilastotietojen toimittamista ja toimintarahastoon kerättävien maksujen suorittamista. Lisäksi viljelijän tulee myydä koko tilansa hedelmä- ja vihannestuotanto organisaation kautta. Poikkeuksena tähän sääntöön on mahdollisuus myydä osa tuotannostaan suoramyyntinä kuluttajalle, yleisessä tuottajaorganisaatiossa 25 % ja erikoistuneessa 20 % tuotannosta.

Viranomaiset edellyttävät toimintaorganisaatiolta erilaisten lomakkeiden täyttämistä, tietojen keräämistä ja luovuttamista sekä suunnitelmien tekemistä. Tietojen luovuttamisen ja järjestelmän yksityiskohtaisuuden lisäksi suomalaisille viljelijöille lienee vaikeaa sitoutua koko tilan sadon myymiseen tuottajaorganisaation kautta .

Ahvenanmaalla ei juurikaan ole muita markkinakanavia joten sitoutuminen lienee ollut helpompaa kuin manner-suomessa toteaa Henriksson. Henrikssonin mielestä tuottajien yhteenliittymät ovat kaatuneet siihen, että ainoastaan ylituotantotilanteessa myynnit annetaan yhteenliittymän hoidettavaksi.